



CI-BAR-SI

Il Bere alla Cibrèo
Drinking Cibrèo Style

LE OSTRICHE

€10/2Pcs

Pregiate Ostriche Kys dalla Bretagna, Servite con Cipollotto all'Aceto
Fine Brittany Oysters Served with Pickled Spring Onions

14 - 12

IN ABBINAMENTO IL NOSTRO DIRTY OYSTER MARTINI

€30

Gin/Vodka, Vermouth Dry, Acqua di Ostriche, Scorza di Limone
OUR DIRTY OYSTER MARTINI IN PAIRING

Gin/Vodka, Vermouth Dry, Oysters' Water, Lemon Peel

CROSTONE INVERNALE

€8

Crostone di Pane con Fagioli e Cavolo nero

Toasted Bread with Beans and Black Kale

1

BURRATA E ALICI

€8

Burrata Pugliese e Acciughe del Cantabrico Servite sul Nostro Pane da Lievito Madre

Apulian Burrata and Cantabric Anchovies Served on Our Sourdough Bread

1 - 4 - 7

IL NOSTRO PATÈ

€12

Paté di Nostra Produzione, Pane e Marmellata

Our Own Chicken Liver Pate, Bread and Jam

1 - 4 - 7 - 12

TAGLIERE DI PROSCIUTTO

€24

Prosciutto Crudo del Casentino o Prosciutto dello Zivieri Cotto nel Forno a Legna

Friulan Cured Ham From Casentino or "Zivieri" Ham Baked in the Wood Oven

GLUTEN & LACTOSE FREE

SELEZIONE DI FORMAGGI

€26

Selezione di Formaggi Serviti con Assortimento di Confetture e Mieli

Cheeses Selection Served with an Assortment of Jams & Honey

7 - 8

PATATE FRITTE FRITTE

€8

Le Nostre Famose Patate delle Campagne di Sansepolcro Rese Croccanti dalla Doppia Cottura

Our Famous Potatoes from the Fields of Sansepolcro, Made Crispy by a Double Cooking

5 - 11



Cibrèo Ristorante & Cocktail Bar at Helvetia & Bristol

Via dei Vecchietti 5 - Firenze, Italy

booking@cibreo.com

Tel +39 055 2665651

